

Offentliggørelse af en ansøgning om registrering i henhold til artikel 8, stk. 1, andet afsnit, i Rådets forordning (EØF) nr. 2082/92 om specificitetsattestering af landbrugsprodukter og levnedsmidler

(2005/C 316/07)

Med denne offentliggørelse åbnes der mulighed for at fremsætte indsigelser, jf. artikel 8 og 9 i nævnte forordning. Enhver indsigelse mod denne ansøgning skal sendes til myndighederne i en medlemsstat senest fem måneder efter nævnte offentliggørelse. Offentliggørelsen er begrundet i de forhold, som er beskrevet nedenfor, navnlig under punkt 4.2, 4.3 og 4.4, der giver grundlag for at betragte ansøgningen som berettiget efter forordning (EØF) nr. 2082/92.

ANSØGNING OM REGISTRERING AF ET SPECIFIKT PRODUKT

RÅDETS FORORDNING (EØF) Nr. 2082/92

»BOERENKAAS«

EF-nummer: NL/00023/25.6.2003

1. *Ansvarlig myndighed*

Navn: Hoofdproductschap Akkerbouw (HPA)
Adresse: Postbus 29739
2502 LS Den Haag
Nederland
Tlf. 070-370 85 02
Fax 070-370 84 44

2. *Ansøgende sammenslutning*

2.1. Navn: Bond van Boerderijzuivelbereiders

2.2. Adresse: Postbus 29773
2502 LT Den Haag
Nederland
Tlf. 070 — 338 29 60
Fax 070 — 338 28 12

2.3 Medlemmer: producenter/forarbejdere (X) andre ()

Bond van Boerderijzuivelbereiders har til formål at varetage medlemmernes interesser som mælkeproducenter og producenter af gårdmejeriprodukter i ordets bredeste forstand.

Medlemmerne af Bond van Boerderijzuivelbereiders (BBZ) er producenter af gårdmejeriprodukter. De forarbejder mælk fra deres egen besætning (køer, geder eller får) til ost og andre mejeriprodukter. BBZ har 420 medlemmer, hvoraf mere end 350 fremstiller Boerenkaas (gårdost).

3. *Produktkategori*

(halv)fast eller fast ost af rå mælk

4. *Resumé af varespecifikationen*

(sammendrag af de oplysninger, der kræves i artikel 6, stk. 2)

4.1. Navn: »Boerenkaas« (kun på nederlandsk)

4.2. Specifik produktions- eller fremstillingsmetode::

Boerenkaas er en ost, der på bedriften fremstilles af rå mælk fra køer, geder, får eller bøfler. Mindst halvdelen af mælken skal komme fra landmandens egen besætning. Der må højst købes ekstra mælk fra to andre producenter, og den opkøbte mængde må tilsammen ikke overstige landmandens egen produktion.

Som råvare kan anvendes:

- a. rå mælk
- b. fløde eller skummetmælk eller delvis skummet mælk, der stammer direkte fra den mælk, der er nævnt i litra a
- c. vand.

Den mælk, der anvendes som råvare, må højst være underkastet en varmebehandling på 40 °C; fosfataseaktiviteten skal være i overensstemmelse med den som råvare anvendte rå mælks fosfataseaktivitet.

Mælken skal forarbejdes til ost senest 40 timer efter malkningen.

Hjælpstoffer og tilsætninger

- a. Kulturer af mælkesyredannende, propionsyredannende og aromadannende mikroorganismer (ikke genetisk modificerede)
- b. Løbe (jf. artikel 5, stk. 1, litra a, i fødevarerbekendtgørelsen om mejeriprodukter)
- c. Calciumchlorid
- d. Natriumnitrat
- e. Korn, urter og/eller krydderier
- f. Natriumchlorid (saltlage)

Fremstillingsproces

- Den rå mælk bringes senest 40 timer efter malkningen til at koagulere ved ca. 30 °C.
- En blandingskultur af syrevækkende bakterier anvendes til syrning af mælken.
- Efter at ostemassen er skåret i terninger og rørt og en del af vollen er aftappet, vaskes blandingen af valle og ostemasse en til to gange med varmt vand, hvorved blandingens temperatur forhøjes til højst 37 °C.
- Efter at ostemassen er behandlet, kommer den i forme.
- Før eller under presningen anbringes der et kaseinmærke på osten, hvorpå i hvert tilfælde ostens navn (Boerenkaas) er angivet eventuelt suppleret med mælketype.
- Efter presningen og syrningen af osten saltes osten i en saltlage, der indeholder 18 til 22 % kogsalt (natriumchlorid).
- Osten skal modnes i mindst 13 dage på bedriften efter den første fremstillingsdag ved mindst 12 °C.
- Boerenkaas skal for at opnå tilstrækkelig karakteristisk smag videremodnes i bedriftens modningsrum eller i ostephandelen. Modningsprocessens længde varierer fra nogle få uger til over et år.

4.3. Traditionel karakter:

Navnet »Boerenkaas« forbindes specifikt med det produkt, der traditionelt fremstilles på gårdene af rå mælk fra hovedsagelig egen malkebesætning.

Indtil 1874 blev al mælk forarbejdet på gårdene. Derefter begyndte man efterhånden at forarbejde mælken industrielt. Mælk til fremstilling af ost begyndte at blive pasteuriseret fra begyndelsen af det tyvende århundrede. Som følge af pasteuriseringen mistede den industrielt fremstillede ost sin karakter. På gårdene blev man ved at fremstille ost af rå mælk efter den traditionelle metode.

Ost, der fremstilles af rå mælk, får mere smag i kraft af de enzymer, der forekommer naturligt i mælken, især mælkeliase, og i kraft af den bakteriefloora, der opstår i mælken under og efter malkningen. Smagen bliver fyldigere, kraftigere og skarpere. Mange forbrugere betragter denne smag som kendetegnende for Boerenkaas til forskel fra »fabriksost«. Smagen bliver stærkere, jo længere osten har været modnet.

I 1982 blev der fastsat nye regler i henhold til dekret og bekendtgørelse om osteprodukter på grundlag af landbrugskvalitetsloven. Disse regler vedrører ostens kvalitet, mælakens oprindelse og fremstillingsmetoden. Det statslige mærke garanterer, at Boerenkaas er et gårdprodukt, der er fremstillet af rå mælk, som kun har været oplagret i kort tid og hovedsagelig stammer fra bedriftens egen besætning.

Med denne lovgivning blev der skabt mulighed for ud over komælk også at forarbejde gede-, fåre- og bøffelmælk og at lave ost af rå mælk med et lavere fedtindhold. Af ovenstående fremgår det tydeligt, hvilke særlige egenskaber råvaren skal have, og hvilken fremstillingsmetode der anvendes.

I bilaget findes en fuldstændig beskrivelse af råmælksproduktets historie og traditionelle karakter.

4.4. Beskrivelse af produktet:

Boerenkaas er en (halv)fast ost, der fremstilles af rå ko-, gede-, fåre- eller bøffelmælk. Fedtindholdet i Boerenkaas varierer afhængigt af den forarbejdede mælks fedtindhold.

Osten kan indeholde kommen eller andre korn, urter og/eller krydderier.

Jo ældre osten bliver og jo længere den modnes, jo fastere og mere tør bliver ostemassen, så der til sidst bliver tale om hård ost.

Produkterne kan fx hedde: »Goudse Boerenkaas«, »Goudse Boerenkaas met kruiden« (Goudse Boerenkaas med urter), »Edammer Boerenkaas«, »Leidse Boerenkaas«, »Boerengeitenkaas« (Boeren-gedeost) og »Boerschapenkaas« (Boeren-fåreost).

Oversigt over karakteristiske egenskaber ved Boerenkaas og krav til dens sammensætning

Egenskaber	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Råvare	komælk	komælk	komælk	gedemælk, fåremælk, bøffelmælk
Form	Gouda-formet (flad cylinder med runde kanter)	Leiden-formet (flad cylinder med skarpe kanter)	kugle- eller brødfornet	
Skorpe	hvidgul skorpe, evt. med ostecoating	rød skorpe, evt. med oste- coating	hvidgul skorpe, evt. med ostecoating	hvidgul skorpe, evt. med ostecoating
Konsistens	fast til blød og smørbar	fast til hård, skærbar	blød til fast eller hård, skærbar	fast til blød og smørbar
Huldannelse	regelmæssig i hele osten, huldiameter 2 — ca. 15 mm; ingen revner (på over 1 cm)	begrænset antal små huller regelmæssigt fordelt i hele osten, huldiameter 1 — 3 mm; ingen revner	begrænset antal små huller regelmæssigt fordelt i hele osten, huldiameter 2 — ca. 8 mm; ingen revner	små huller regelmæssigt fordelt i hele osten eller lukkert ostemasse
pH	efter 12 dage mellem 5,20 og 5,40	efter 12 dage mellem 5,20 og 5,30	efter 12 dage mellem 5,20 og 5,30	efter 12 dage mellem 5,10 og 5,30
Fedtindhold i tørstoffet (%)	Fuldfed, mindst 48 %,	30+, fedtindhold i tørstoffet over 30 % og under 35 %; eller 35+, fedtindhold i tørstoffet over 35 % og under 40 %	40+, fedtindhold i tørstoffet over 40 % og under 45 %	mindst 45+

Egenskaber	Goudse Boerenkaas	Leidse Boerenkaas	Edammer Boerenkaas	Boerenkaas (van geitenmelk), Boerenkaas (van schapenmelk) Boerenkaas (van buffelmelk)
Maks. vandindhold	42,5 % (12 dage efter fremstillingen)	45 % (12 dage efter fremstillingen)	47 % (12 dage efter fremstillingen)	46 % (12 dage efter fremstillingen)
Saltindhold (%)	0,4 % til højst 4 % salt i tørstoffet	0,4 % til højst 4 % salt i tørstoffet	0,4 % til højst 5 % salt i tørstoffet	0,4 % til højst 4 % salt i tørstoffet
Tilsætninger	eventuelt kommen, korn, urter og/eller krydderier	kommen	eventuelt kommen	eventuelt korn, urter og/eller krydderier
Minimumsmodningstid	13 dage fra første fremstillingsdag	13 dage fra første fremstillingsdag	13 dage fra første fremstillingsdag	13 dage fra første fremstillingsdag
Minimumsmodningstemperatur	12 °C	12 °C	12 °C	12 °C
Fosfataseaktivitet	normal værdi for rå mælk	normal værdi for rå mælk	normal værdi for rå mælk	normal værdi for rå mælk

4.5. Minimumskrav og procedure for kontrol af specificitet:

De regler, der er fastsat i henhold til dekret og bekendtgørelse om osteprodukter på grundlag af landbrugskvalitetsloven, for Boerenkaas. Disse regler vedrører ostens kvalitet, mælkenes oprindelse og fremstillingsmetoden. Det statslige mærke garanterer, at Boerenkaas er et gårdprodukt, der er fremstillet af rå mælk, som kun har været oplagret i kort tid og hovedsagelig stammer fra bedriftens egen besætning.

For Boerenkaas med specificitetsattestering, jf. Rådets forordning (EØF) nr. 2082/92, gælder kravene i dette dossier som beskrevet i afsnit 4.2 (særlig fremstillingsmetode) og skemaet i afsnit 4.4 (karakteristiske egenskaber og sammensætningkrav). Disse er fastsat i landbrugskvalitetsbekendtgørelsen for mejeriprodukter og i landbrugskvalitetsreglerne for ost.

På hver bedrift kontrolleres det en gang hver 6. til 8. uge, at der anvendes frisk, rå mælk (der er højst 40 timer gammel) til fremstilling af ost, og at kaseinmærket anvendes. En gang om året undersøges det administrativt, hvilken bedrift den anvendte mælk stammer fra. Kontrollen med, at kravene til sammensætningen overholdes, vedrører fedtindholdet i tørstoffet samt vandindholdet og saltindholdet i tørstoffet. Disse parametre kontrolleres seks til otte gange om året.

Derudover er formålet med kontrolproceduren at overvåge, at de øvrige karakteristiske egenskaber ved de forskellige typer Boerenkaas, der er nævnt i skemaet i afsnit 4.4, overholdes. Kontrollen af de karakteristiske egenskaber sker visuelt en gang hver 6. til 8. uge.

Kontrolinstans: COKZ

Navn: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel

Adresse: Kastanjelaan 7
Postbus 250
3830 AG Leusden
Nederland

5. Ansøgning om beskyttelse i henhold til artikel 13, stk. 2

Bond van Boerderijzuivelbereiders ansøger i henhold til artikel 13, stk. 2, litra a), om beskyttelse af navnet »Boerenkaas«. Der ansøges kun om beskyttelse af »Boeren kaas« skrevet på nederlandsk.